

# SNI

Standar Nasional Indonesia

---

SNI 01-4109-1996

## Daging kerang abalone kering

ICS

Badan Standardisasi Nasional

**BSN**



RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
DAGING KERANG ABALONE KERING  
(RSNI-0007-1995)

**Pendahuluan**

Standar Daging Kerang Abalone Kering ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (quality assurance) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan di luar negeri, sehingga dalam pengolahannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
5. Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1978).
6. Metoda analisis dari Bacteriologycal Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1988) ..
7. Persyaratan mutu dari importir (Hongkong, Korea).
8. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
9. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Daging Kerang Abalone Kering seperti Sulawesi Selatan dan Nusa Tenggara Barat.
10. Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.



Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



**RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
DAGING KERANG ABALONE KERING**

**1. Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan cara pengemasan untuk Daging Kerang Abalone Kering.

Standar ini berlaku untuk Daging Kerang Abalone Kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

**2. Definisi**

Daging Kerang Abalon (*Haliotes asinina*) Kering adalah kerang Abalone hidup yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian (pembilasan), pelepasan daging, perebusan, perapihan dan pengeringan.

**3. Klasifikasi**

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

**4. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan**

Bahan baku Daging Kerang Kering harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan RSNI-0007.1-1995.

Bahan pembantu dan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Daging Kerang Abalone Kering serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. RI.

**5. Cara Penanganan dan Pengolahan**

Cara penanganan dan pengolahan Daging Kerang Abalone Kering yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan RSNI-0007.2-1995.



## 6. Teknik Sanitasi dan Higiene

Daging Kerang Abalone Kering harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai persyaratan teknis sanitasi dan higiene untuk Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

## 7. Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a. Organoleptik - Nilai, minimum - Kapang	Skor Hidonik ( 1 - 9 )	7 Tidak tampak
b. Mikrobiologi -ALT, maksimum - <i>Echericia coli</i> , maksimum - <i>Salmonella</i> *) - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Vibrio cholera</i> *) - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *)	koloni / gram APM / gram per 25 gram koloni / gram per 25 gram per 50 gram	$3 \times 10^5$ < 3 Negatif < 100 Negatif Negatif
c. K i m i a . -Air, maksimum -Garam, maksimum -Abu tak larut dalam asam, maksimum -Raksa, maksimum	%bobot/bobot %bobot/bobot %bobot/bobot  mg / kg	25 15 1,0  0,5
d. Fisika - Bobot bersih		sesuai label

\*) Apabila diperlukan.

## 8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

## 9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

a. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.



b. Cara uji mikrobiologi :

- ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
- *Eschericia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
- *Vibrio cholera* sesuai dengan SNI 01-2341-1991.
- *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991.

c. Cara uji kimia :

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| - Kadar air                      | sesuai dengan SNI 01-2356-1991. |
| - Kadar abu tak larut dalam asam | sesuai dengan lampiran 1.       |
| - Kadar garam                    | sesuai dengan SNI 01-2359-1991. |
| - Raksa                          | sesuai dengan SNI 01-2364-1991  |

d. Cara uji fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.

## 10. Syarat Penandaan dan Pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan RSNI-0007.2-1995.



RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
PERSYARATAN BAHAN BAKU  
DAGING KERANG ALBALONE KERING  
(RSNI-0007.1-1995)

**Pendahuluan**

Standar persyaratan bahan baku Daging Kerang Abalone Kering disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk Daging Kerang Kering yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
4. Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1978).
5. Persyaratan mutu dari importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Daging Kerang Abalone Kering seperti Sulawesi Selatan dan Nusa Tenggara Barat.
8. Hasil uji coba penanganan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta 1.



RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
PERSYARATAN BAHAN BAKU  
DAGING KERANG ABALONE KERING

**1. Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk persyaratan bahan baku Daging Kerang Abalone Kering.

**2. Definisi**

Bahan baku Daging Kerang Abalone Kering adalah kerang jenis Abalone Hidup yang dapat ditangani dan atau diolah untuk dijadikan produk berupa Daging Kerang Abalone Kering.

**3. Jenis Bahan Baku**

Jenis bahan baku yang dapat digunakan sebagai bahan baku Daging Kerang Abalone Kering adalah dari jenis kerang mata tujuh (*Haliotes asinina*)

**4. Bentuk Bahan Baku**

Bentuk bahan baku Daging Kerang Abalone Kering berupa kerang hidup dan utuh.

**5. Asal Bahan Baku**

Bahan baku harus bersumber dari perairan yang tidak tercemar oleh bahan kimia, biologi, fisik dan biotoksin.

**6. Mutu Bahan Baku**

Bahan baku harus hidup, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- Kenampakan : Hidup dan utuh
- Warna : Spesifik jenis kerang Abalone
- B a u : Spesifik bau rumput laut berkurang, tanpa bau tambahan

**7. Penyimpanan Bahan Baku**

Untuk mempertahankan mutu bahan baku Daging Kerang Abalone Kering, bahan baku harus secepatnya diolah, atau harus disimpan dalam wadah/bak dengan digarami.



RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN  
DAGING KERANG ABALONE KERING  
(RSNI-0007.2-1995)

**Pendahuluan**

Untuk mendapatkan mutu Daging Kerang Abalone Kering yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
4. Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1978).
5. Persyaratan teknis penanganan dan pengolahan dari importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Daging Kerang Abalone Kering seperti Sulawesi Selatan dan Nusa Tenggara Barat.
8. Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



RANCANGAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN  
DAGING KERANG ABALONE KERING

**1. Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi; bahan : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan: bahan pengemas, tehnik pengemasan, penandaan dan pemberian kode; penyimpanan.

**2. Definisi**

Penanganan dan pengolahan Daging Kerang Abalone Kering adalah penerimaan bahan baku, pencucian, penggaraman, pelepasan daging, pencucian, perebusan, pendinginan, perapihan, pengeringan dan sortasi.

**3. Bahan**

**3.1. Bahan Baku**

Bahan baku Daging Kerang Abalone Kering harus sesuai dengan RSNI-0007.1-1995.

**3.2. Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan**

**3.2.1. Air**

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, harus memenuhi persyaratan air minum atau air laut yang tidak tercemar.

Air untuk pencucian daging kerang disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistim saluran air kotor.

**3.2.2. Es**

Es harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaanya es harus ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi luar.

**3.2.3. Bahan Tambahan Makanan**

Bahan tambahan makanan adalah garam. Garam yang digunakan harus garam yang bermutu baik ditandai dengan warna garam putih dan bersih (tidak tercampur dengan kotoran-kotoran/benda-benda asing).



#### 3.2.4. Bahan Lain

Bahan lain yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Kerang Abalone Kering harus memenuhi persyaratan Departemen Kesehatan RI.

### 4. Peralatan

#### 4.1. Jenis Peralatan

Peralatan utama yang digunakan dalam pengolahan Daging Kerang Abalone Kering adalah sebagai berikut :

- Peralatan perebusan.
- Peralatan pengeringan.
- Peralatan pengambil daging.
- Bak perendaman
- Keranjang.
- Bak plastik.
- Keranjang bambu.
- Timbangan
- Alat pengaduk.
- Gayung.
- Alat lainnya.

#### 4.2. Persyaratan Peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Kerang Abalone Kering harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, bebas dari retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

### 5. Teknik Penanganan dan Pengolahan

#### 5.1. Penanganan

##### 5.1.1. Penerimaan bahan dan Sortasi

Kerang hidup setibanya di unit pengolahan secepatnya ditangani dan dilakukan sortasi terhadap jenis, mutu dan ukurannya.

##### 5.1.2. Pencucian

Kerang yang telah dilakukan penyortiran, selanjutnya dicuci dengan air bersih dengan cara dicelupkan berulang-ulang atau dengan sistem air mengalir. Pencucian menggunakan ayakan yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran, benda-benda asing, lendir dan mengurangi jumlah bakteri.



## **5.2. Pengolahan**

### **5.2.1. Penggaraman**

Kerang hidup digarami dengan menggunakan garam kasar dalam suatu wadah bertujuan untuk mempermudah cara pengambilan daging.

### **5.2.2. Pelepasan Daging**

Kerang yang telah digarami secepatnya dibuka cangkangnya dilanjutkan dengan pengambilan daging dengan menggunakan antara lain pisau/sendok garpu.

### **5.2.3. Pencucian**

Daging kerang dicuci dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa kotoran dan sekaligus pembuangan benda-benda asing.

### **5.2.4. Perebusan**

Perebusan dengan larutan garam 26 %. Setelah air perebusan mendidih daging kerang dimasukkan dan direbus selama 15 menit. Selama perebusan harus dilakukan pengadukan agar panasnya merata.

### **5.2.5. Pendinginan**

Setelah daging kerang dikeluarkan dari bak perebusan secepatnya diangin-anginkan.

### **5.2.6. Perapihan**

Daging kerang setelah dingin dilakukan perapihan dengan cara pengirisan atau tanpa pengirisan daging yang belum rapi atau adanya kotoran yang masih menempel.

### **5.2.7. Pengeringan**

Daging kerang dijemur diatas para-para hingga kering, selama pengeringan harus dilakukan pembalikan agar keringnya merata, setelah kering daging kerang diangin-anginkan dalam suhu kamar.

### **5.2.8. Sortasi**

Daging kerang kering dibersihkan dari sisa-sisa kotoran, kemudian dilakukan sortasi mutu, dan ukuran.



## 6. Pengemasan

### 6.1. Bahan Kemasan

Bahan kemasan primer untuk produk Daging Kerang Abalone Kering harus bersih dan kedap air.

Bahan kemasan harus tidak boleh mencemari produk yang dikemas dan harus terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kering.

Bahan kemasan harus disimpan di tempat khusus yang saniter dan higienis.

### 6.2. Teknik Pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

### 6.3. Penandaan dan Pemberian Kode

Daging Kerang Abalone Kering yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan :

- Jenis produk olahan.
- Berat bersih produk.
- Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer, serta negara dimana produk dibuat.
- Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- Khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan RI.
- Keterangan lain yang dipersyaratkan

Dalam sistim penandanaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

## 7. Penyimpanan

Daging Kerang Abalone Kering yang sudah dikemas harus disimpan didalam ruangan yang terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti panas, insekta dan binatang pengerat. Disamping itu kelembaban udara ruangan harus dijaga serendah mungkin.

revstan/kerang/toro



## ABU TAK LARUT DALAM ASAM

### A. Pendahuluan.

Metoda ini dapat diterapkan untuk ikan, produk perikanan dan produk lain dengan kandungan karbohidrat rendah. Prinsip metoda-metoda ini terdiri atas tiga tahap, yaitu :

1. Oksidasi semua bahan organik dalam sejumlah contoh dengan pengabuan.
2. Penetapan berat abu yang tertinggal.
3. Penetapan abu tak larut dengan asam dengan melarutkan hasil abu dengan asam klorida 10%, penyaringan dan pengabuan kembali.

### B. Prosedur Pengambilan Contoh Penyimpanan.

Ambil sejumlah contoh yang mewakili dari kumpulan produk dan simpan sedemikian sehingga keutuhan contoh terjaga.

#### 1. Persiapan Contoh.

- a. Untuk ikan dan produk perikanan, habiskan contoh sampai homogen dan tempatkan homogenat dalam wadah yang bersih, botol glas atau cup plastik yang dapat ditutup. Simpan contoh dalam refrigerator atau freezer sampai akan dilakukan analisa. Periksa apakah contoh masih homogen sebelum ditimbang. Jika cairan terpisah dari contoh, homogenkan kembali sebelum digunakan.
- b. Untuk tepung ikan, hancurkan contoh dalam suatu penggiling atau alat lain yang cocok sampai contoh dapat dilewatkan melalui ayakan 20 mesh. Simpan contoh kedalam wadah yang bersih, cup plastik atau botol gelas yang dapat ditutup.
- c. Peralatan yang dipakai :
  1. Timbangan analitik, kepekaan 0,1 mgr.
  2. Cawan abu porselin.
  3. Tungku pengabuan (*Muffle furnace*).
  4. Kertas saring tidak berabu (*ashless filter paper*).
  5. Corong.
  6. Erlenmeyer 250 ml.
- d. Bahan kimia yang dipakai :
  - Larutan HCL 10%.
- e. Prosedur analisa :

#### 1. Kadar abu total.

- a. Pijarkan sampai merah cawan abu porselin dalam tungku pengabuan bersuhu sekitar 650°C selama 1 jam (menaikan suhu tungku pengabuan harus bertahap).



- b. Setelah suhu tungku pengabuan turun menjadi sekitar 200°C, dinginkan cawan abu porselin dalam desikator selama 30 menit dan timbang berat cawan abu porselin kosong.
- c. Kedalam cawan abu masukkan 2 gr contoh yang telah dirajang kecil-kecil dan homogen, kemudian masukkan kedalam oven sampai kering, selanjutnya abukan dalam tungku pengabuan sampai suhu 650°C dan biarkan pada suhu ini selama 1 jam (cawan abu menjadi merah).
- d. Setelah suhu tungku pengabuan turun menjadi sekitar 200°C, dinginkan cawan abu porselin selama 30 menit dan timbang beratnya.

Perhitungan :

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{Berat pada E1d} - \text{Berat pada E1b}}{\text{Berat contoh (gr)}} \times 100\%$$

1. Abu yang tidak larut dalam asam.
  - a. Pindahkan abu yang diperoleh pada D.d. secara kuantitatif kedalam elenmeyer 250 ml, dan tambahkan 25 ml larutan HCL 10%, kemudian panaskan sampai mendidih dan tunggu mendidih selama 5 menit.
  - b. Saring larutan diatas melalui kertas saring tidak berabu (*ashless filter paper*), kemudian bilasi abu yang tertahan pada kertas saring dengan aquadest beberapa kali sampai cairan yang menetes keluar dari corong tidak beraksi sama.
  - c. Pindahkan kertas saring tidak berabu tersebut kedalam cawan abu semula, masukkan kedalam oven sampai kering, selanjutnya abukan dalam tungku pengabuan seperti D.c.
  - d. Lihat pada D.d.

Perhitungan :

Kadar abu yang tidak larut dalam asam belum selesai, cawan abu tidak boleh dipegang langsung dengan tangan. Pakailah alat penjepit untuk memin-dahkan cawan tersebut.

$$\text{Kadar abu tak larut asam} = \frac{\text{Berat pada E3.d.} - \text{Berat pada E3.b.}}{\text{Berat contoh (gr)}} \times 100\%$$